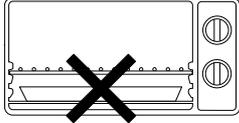


D

	Ein-/Aus-Drehknopf und Toastzeitschaltuhr	Thermostat-Drehknopf und Funktionswahlschalter	Kontrolllampe	Position Rost und Abtropfschale
OFF				
Speisen warmhalten				1
Backen				2
Grillen				3
				4 Ist Ihr Gerät mit einem Allesgrill für kalorienarme Speisen ausgestattet:
Toast				5

Bei den Betriebsarten "Toast" und "Backen" werden weder die Abtropfschale noch andere Behälter direkt auf das untere Heizelement gestellt.



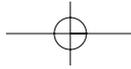
WICHTIGE HINWEISE

- **Lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerätes alle Anweisungen aufmerksam durch.**
- Dieser Backofen ist für das Backen und Braten von Speisen ausgelegt. Er darf weder für andere Zwecke verwendet, noch auf irgendeine Art und Weise verändert oder umgerüstet werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer mindestens 85 cm hohen, waagrecht Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Spülen Sie vor dem Gebrauch alle Zubehöerteile sorgfältig ab.
- **Vor dem Anschluss des Steckers an die Steckdose, ist zu überprüfen, dass:**
 - die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
 - die Steckdose für eine Stromstärke von mindestens 16 A ausgelegt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist.
- **Die Herstellerfirma übernimmt keine Haftung, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.**
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens, das intern im Backofen befindliche Papiermaterial wie z.B. Schutzkartons, Beiblätter, Plastiktüten, usw. entfernen.
- Heizen Sie den leeren Backofen vor dem ersten Gebrauch mindestens 15 Minuten lang mit auf Höchsttemperatur reguliertem Thermostat auf. Dadurch werden der Geruch nach "Neuem" und der eventuelle Rauch, den die vor dem Transport auf den Heizelementen aufgetragenen Schutzsubstanzen entwickeln, beseitigt. Während dieses Vorgangs den Raum gut lüften.

ACHTUNG: Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, überprüfen Sie bitte, dass dieses und speziell die Ofentür nicht beschädigt sind. Da die Tür aus Glas und daher sehr empfindlich ist, empfehlen wir diese sofort ersetzen zu lassen, falls sie sichtbar abgeplatzt, eingefurcht bzw. zerkratzt sein sollte. Außerdem wird darauf hingewiesen, während dem Handling bzw. Gebrauch des Gerätes sowie Reinigungsarbeiten zu vermeiden, die Tür zuzuschlagen, heftig anzustoßen und kalte Flüssigkeiten auf das Glas des warmen Gerätes zu gießen.

- **Während des Betriebs können an der Tür oder an der Außenseite des Ofens hohe Temperaturen entstehen. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen und Drehschaltern aus Kunststoff an. Niemals die Metall- oder Glasteile des Backofens berühren. Benutzen Sie nötigenfalls Schutzhandschuhe.**
 - **Dieses Elektrogerät funktioniert bei hohen Temperaturen, welche Verbrennungen verursachen können.**
 - Wie für jedes Kochgerät, sollte besondere Vorsicht geboten sein, wenn der Backofen in Anwesenheit von Kindern und/oder Personen, die nicht mit dem Gerätebetrieb vertraut sind, benutzt wird. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht als Spielzeug verwendet wird.
 - Das Gerät nicht transportieren, während es in Betrieb ist.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn:
 - das Netzkabel beschädigt ist
 - das Gerät herunter gefallen ist oder sichtbare Schäden bzw. Betriebsstörungen aufweist.
 In diesem Fall ist das Gerät zur nächsten Kundendienststelle zu bringen, um jedes Risiko für Sie auszuschließen.
 - Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter baumeln, und vermeiden Sie, dass es mit den heißen Teilen des Backofens in Berührung kommt. Niemals das Gerät durch Ziehen des Netzkabels vom Stromnetz trennen.
 - Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden möchten, sollten Sie unbedingt überprüfen, dass es sich in einem einwandfreien Zustand befindet und mit einem Stecker ausgerüstet ist, welcher über eine Erdung und ein Leitkabel verfügt; dieses muss mindestens den gleichen Querschnitt wie das mit dem Gerät mitgelieferte Netzkabel haben.
 - Um jedes Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, das Netzkabel, den Stecker desselben oder das ganze Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
 - Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
 - Niemals entflammbare Produkte in der Nähe des Backofens oder unter dem Möbel, auf dem er aufgestellt ist, aufbewahren.
 - **Brot kann anbrennen. Überwachen Sie den Backofen stets während dem Röst- oder Grillvorgang. Betreiben Sie das Gerät niemals unter einem Hängeschrank, Regalen oder in der Nähe von entflammaren Materialien wie Vorhängen, Jalousien, usw.**
 - Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizquelle.
 - Legen Sie niemals Papier, Karton oder Kunststoff in den Backofen, und legen Sie keine Gegenstände auf ihn (Utensilien, Roste, andere Gegenstände).
 - Stecken Sie nichts in die Abluftdüsen. Diese niemals verstopfen.
 - **Sollte es vorkommen, dass die Nahrungsmittel oder andere Teile des Backofens Feuer fangen, so versuchen Sie auf keinen Fall, die Flammen mit Wasser zu ersticken. Halten Sie stattdessen die Tür geschlossen, ziehen Sie den Stecker, und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.**
 - Dieser Backofen ist nicht zum Einbau geeignet.
 - Wenn die Backofentür geöffnet ist, bitte Folgendes beachten:
 - nicht mit schweren Gegenständen auf die Tür drücken oder den Griff zu stark nach unten ziehen.
 - niemals auf der geöffneten Türfläche schwere oder heiße Pfannen oder Bleche, die gerade aus dem Ofen kommen, abstellen.
 - Angesichts der in allen Ländern unterschiedlichen Vorschriften, ist es angebracht, das Gerät von einer autorisierten Kundendienststelle überprüfen zu lassen, wenn Sie es in einem anderen Land, als in dem, in dem Sie es gekauft haben, benutzen.
 - Zur eigenen Sicherheit sollten Sie niemals selbst versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; wenden Sie sich stets an eine autorisierte Kundendienststelle.
 - Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt konzipiert. Jeder professionelle, unsachgemäße oder nicht mit den Bedienungsanleitungen übereinstimmende Gebrauch verpflichtet weder zur Haftung noch zur Garantie des Herstellers.
 - Bei Nichtgebrauch und auf jeden Fall vor der Reinigung des Gerätes, dieses stets vom Stromnetz trennen.
 - Das Netzkabel darf nur von durch den Hersteller autorisierten Fachkräften oder dessen Kundendienst eingestellt, repariert oder ersetzt werden. Eventuell von nicht qualifiziertem Personal vorgenommene Reparaturen können gefährlich sein.
- Diese Anleitungen aufbewahren.**





TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Betriebsspannungsiehe Typen-/Leistungsschild
Maximale Leistungsaufnahmesiehe Typen-/Leistungsschild
Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 89/336/CEE in bezug auf die elektromagnetische Kompatibilität. Die Materialien und die Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen den Vorschriften der Richtlinie CEE 89/109.

BETRIEBSARTEN

Allgemeine Empfehlungen

- Beim Backen und Grillen sollte der Backofen stets auf die angewählte Temperatur vorgeheizt werden, um die besten Garergebnisse zu erzielen.
- Die Garzeiten hängen von der Qualität der Produkte, der Temperatur der Lebensmittel und vom individuellen persönlichen Geschmack ab. Die in den Tabellen angegebenen Zeiten gelten lediglich als Hinweis und können Schwankungen unterliegen. **Sie berücksichtigen desweiteren nicht die Zeit, die erforderlich ist, um den Ofen vorzuheizen.**
- Um tiefgefrorene Lebensmittel zu garen, halten Sie sich außer an die vorgenannte Tabelle auch an die vom Hersteller auf den Packungen angegebenen Zeiten.
- Bei Aufleuchten der Kontrolllampe (D) wird angezeigt, dass der Backofen in Betrieb ist.

Warmhalten von Speisen

- Den Rost mit dem Backgut wie in Abbildung 1 auf S. 24 dargestellt auf die untere Schiene schieben.
- Drehen Sie den Ein-/Aus-Drehknopf (C) auf Position ON.
- Den Thermostat-Drehknopf und Funktionswahlschalter (B) auf die Position 65°C stellen.
- Es wird empfohlen, die Speisen nicht zu lange im Backofen zu belassen, da sie ansonsten austrocknen könnten.

Backen

- Den Rost mit dem Backgut wie in Abbildung 2 auf S. 24 dargestellt auf die untere Schiene schieben.
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur an, indem Sie den Thermostat-Drehknopf und Funktionswahlschalter im Uhrzeigersinn drehen.
- Drehen Sie den Ein-/Aus-Drehknopf auf Position ON..



In der nachstehenden Tabelle finden Sie die empfohlenen Garzeiten.

Rezepte/Menge	Thermostat-Drehknopf	Garzeiten	Bemerkungen und Empfehlungen
Pizza (500gr)	230°C	18-23 min.	Die Abtropfschale gut einfetten (M).
Lasagne (1kg)	210°C	20-25 min.	Fertigen Lasagneteig verwenden.
Gratinierte Maccheroni (900gr)	210°C	20-25 min.	500 g Nudeln plus Ragout und Béchamelsoße verwenden.
Huhn in Stücken (750gr)	210°C	50-60 min.	Die Abtropfschale (M) verwenden, nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
Schweinebraten (1kg)	230°C	75-85 min.	Die Abtropfschale (M) verwenden, nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
Hackbraten (700gr)	210°C	40-50 min.	Die Abtropfschale (M) verwenden.
Kaninchen in Stücken (650gr)	230°C	50-55 min.	Die Abtropfschale (M) verwenden, nach Ablauf der halben Garzeit wenden.
Gebratene Forelle (500gr)	210°C	35-45 min.	Die gut eingefettete Abtropfschale (M) verwenden. Muß nach Ablauf der halben Garzeit nicht gewendet werden.
Gebratener Seehecht (450gr)	210°C	35-45 min.	
Fischgratin (900gr)	210°C	30-40 min.	Kann mit Béchamelsoße oder auch nur mit Paniermehl gratiniert werden.
Goldbrasse in Aluminiumfolie (600gr)	210°C	45-55 min.	Den Fisch in Aluminiumfolie einwickeln.
Gefüllte Paprikaschoten (650gr)	210°C	35-45 min.	Die Paprikaschoten halbieren. Die mit Öl eingefettete Abtropfschale (M) verwenden.
Gefüllte Zucchini (900gr)	210°C	50-60 min.	Die Abtropfschale (M) verwenden.
Ü b e r b a c k e n e r Blumenkohl (800gr)	210°C	25-30 min.	Die Abtropfschale (M) verwenden.
Bratkartoffeln (500gr)	210°C	60-70 min.	Während dem Garvorgang 2-3 Mal umrühren.
Mürbeteigkuchen mit Marmelade (700gr)	160°C	50-60 min.	Die eingefettete und mit Mehl bestäubte Abtropfschale (M) verwenden.
Margeretenkuchen (700gr)	160°C	35-45 min.	Die eingefettete und mit Mehl bestäubte Abtropfschale (M) verwenden.
Apfelstrudel (650gr)	170°C	35-45 min.	Die gut eingefettete Abtropfschale (M) verwenden.
Gebäck (10-12 Stück)	180°C	15-20 min.	Die gut eingefettete Abtropfschale (M) verwenden.
Törtchen (6 Förmchen)	180°C	20-25 min.	Die Förmchen auf die Abtropfschale (M) stellen.

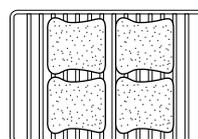
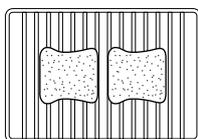
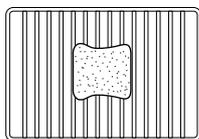
Backen von Tiefkühlkost

Rezepte/Menge	Thermostat-Drehknopf	Garzeiten	Bemerkungen und Empfehlungen
Lasagne (500gr)	210°C	45-55 min.	Stellen Sie die Packung, sofern Sie für das Backen im Ofen geeignet ist, direkt auf den Rost. Andernfalls (d.h., wenn der Behälter aus Plastik sein sollte) legen Sie den Inhalt der Packung auf die Abtropfschale (M). Legen Sie das Brot direkt auf den Rost. Die Garzeiten können je nach Größe und Art der Brötchen variieren.
Cannelloni (500gr)	210°C	45-55 min.	
Auberginen mit Tomatensoße und Parmesankäse (450 g)	210°C	45-55 min.	
TK-Brot (150 g)	180°C	12-22 min.	

Toasten

Diese Funktion empfiehlt sich für:

- einzelne Brotscheiben
- Toasts (z.b. gefüllt mit Schinken und Käse)
- Sandwiches
- Den Rost wie auf Seite 3 und in Abbildung 5 auf S. 24 dargestellt auf die untere Schiene schieben.
- Legen Sie die Brotscheiben oder die Sandwiches in die Mitte des Rostes (je nach Anzahl), wie auf den nachstehenden Abbildungen gezeigt und schließen Sie die Tür.



- Bringen Sie den oberen Drehknopf auf die Betriebsart Toast
- Stellen Sie den unteren Drehknopf auf den gewünschten Toastgrad ein.
- An der Innenseite der Tür kann sich Kondenswasser absetzen, das ist völlig normal. Das Kondenswasser verdampft, sobald sich der Ofen erhitzt.
- **Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, wählen Sie eine mittlere Position und toasten einige Brotscheiben, um den Toastgrad zu überprüfen. Danach regeln Sie den Wahlschalter je nach individuellem Geschmack.**
- Wenn Sie schnell aufeinanderfolgend toasten möchten, beachten Sie, daß der Ein-/Aus-Drehknopf und die Toastzeitschaltuhr nach und nach niedriger eingestellt werden müssen, um einen einheitlichen Bräunungsgrad zu erzielen.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit weist ein akustisches Signal darauf hin, daß die angewählte Zeit abgelaufen ist. Jetzt ist der Toastvorgang beendet und die Heizelemente schalten automatisch aus.

Grillen

- Schieben Sie den Rost in die obere Schiene und die Abtropfschale auf das Leitblech, wie auf Abbildung 3 auf Seite 24 gezeigt. Ist Ihr Gerät mit einem Allesgrill für kalorienarme Speisen ausgestattet (L), folgen Sie den Anweisungen der Abbildung 4 auf Seite 24.
- Es wird empfohlen, 2 Glas Wasser in die Abtropfschale zu gießen, um die Entwicklung von Rauch und unangenehmen Gerüchen zu vermeiden, die durch das verbrennende Fett verursacht werden und um die spätere Reinigung zu erleichtern.
- Drehen Sie den Thermostat-Drehknopf und Funktionswahlschalter auf Position ▼▼▼.
- Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor.
- Stellen Sie die Speise auf den Rost und schließen Sie die Tür.
- Die empfohlen Grillzeiten finden Sie in der nachstehenden Tabelle.

Rezepte/Menge	Thermostat-Drehknopf	Garzeiten	Bemerkungen und Empfehlungen
Schweinekotelett (2 Stk.)	▼▼▼	19-29 min.	Nach 11 Minuten wenden.
Würstchen (3 Stk.)	"	10-20 min.	Nach 6 Minuten wenden.
Hamburger (2 Stk.)	"	13-23 min.	Nach 7 Minuten wenden.
Würste (4 Stk.)	"	20-30 min.	Nach 11 Minuten wenden.
Spießchen (500 g)	"	26-36 min.	Nach 8,15 und 21 Minuten wenden.

REINIGUNG

- Durch eine regelmäßige Reinigung wird die Entwicklung von Rauch und unangenehmen Gerüchen während dem Garvorgang vermieden.
- Bevor Sie mit irgendeiner Reinigungsarbeit beginnen, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie ins Wasser und reinigen Sie es nicht mit einem Wasserstrahl.
- Rost, Abtropfschale und Allesgrill für kalorienarme Speisen (sofern vorgesehen) nicht im Geschirrspüler reinigen!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gehäuses stets einen feuchten Schwamm. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, die den Lack beschädigen würden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Innenwände des Backofens nie Produkte, die Aluminium angreifen (Reinigungssprays) und reinigen Sie die Wände nicht mit spitzen oder scharfen Gegenständen.
- Um den Boden zu reinigen, legen Sie den Backofen mit der Rückseite auf die waagerechte Arbeitsfläche (Abb. B) und öffnen die Klappe, indem Sie diese nach unten ziehen (Abb. A). Auf diese Weise werden die Reinigungsarbeiten natürlich vereinfacht. Nach Beendigung des Reingungsvorgangs schließen Sie die Klappe wieder und vergewissern sich, daß sie richtig eingehakt ist.

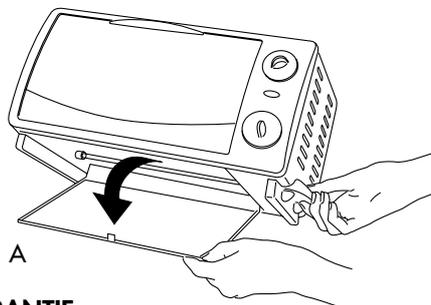


Abb. A

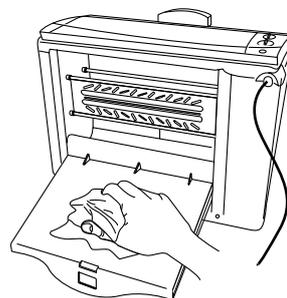


Abb. B

GARANTIE

Befindet sich der Garantieschein auf der Verpackung, schneiden Sie diesen aus, füllen ihn vollständig aus und bewahren ihn gemeinsam mit einem Kaufbeleg auf, aus dem das Verkaufsdatum hervorgeht. Im Fall von Reparaturarbeiten, legen Sie dem Techniker diese Unterlagen vor.